

Nome prodotto	CAFFÈ AL GUSTO CIOCCOLATO	
Codice articolo	SDP 11441	
Composizione in ordine decrescente di peso	Caffè tostato macinato 98%, Aroma cioccolato 2%.	
Formato astuccio	Astuccio da 18 cialde monodose da 7,0 g	
Note tecniche	<p>Materia Prima proveniente da coltivazioni convenzionali, conformi per i pesticidi entro i limiti imposti dal Reg. CE 396/2005</p> <p>DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO ALIMENTARE La carta filtro, il salvaroma e l'astuccio utilizzati per il confezionamento sono fabbricati con materiali idonei al contatto alimentare</p> <p>LAVORAZIONE ESEGUITA IN OSSERVANZA AL PIANO HACCP</p>	
Caratteristiche organolettiche	Colore, odore e sapore: Caratteristici	
Umidità	< 12%	
Caratteristiche microbiologiche	CARICA MESOFILA TOTALE: < 10^7 ufc/g Eur. Ph. Edizione corrente	
	LIEVITI E MUFFE: < 10^5 ufc/g Eur. Ph. Edizione corrente	
	SALMONELLA: assente in 25 g Eur. Ph. Edizione corrente	
	E-COLI: < 10^3 ufc/g Eur. Ph. Edizione corrente	
Micotossine	AFLATOSSINE TOTALI: conforme alla Circolare Ministeriale n. 10 del 1999	
	AFLATOSSINA B1: conforme alla Circolare Ministeriale n. 10 del 1999	
	OCRATOSSINA A: conforme al Regolamento (UE) n.915/2023	
Acrylamide	Il prodotto è conforme al Regolamento (UE) n.2158/2017	
IPA	Il prodotto è conforme al Regolamento (UE) n.915/2023	
Metalli pesanti	Il prodotto è conforme al Regolamento (UE) n.915/2023	
Allergeni	Negli ingredienti che costituiscono la materia prima non sono presenti allergeni presenti nell'allegato II del Regolamento 1169/2011.	
OGM	Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle direttive CE 1829/2003 e 1830/2003	
Shelf life	2 anni dalla produzione. La data di scadenza si riferisce al prodotto integro, correttamente conservato in luogo fresco ed asciutto.	
Destinazione d'uso	Caffè, non destinato al consumo diretto ma per estrazione/infusione in acqua	
Come differenziare	Astuccio CARTA PAP 21 - Incarto CARTA C/PAP 81 - Cialda ORGANICO	
Informazioni nutrizionali <i>nutritional information</i>	Valori medi per 100 g <i>Average values for 100 g</i>	Valori medi per porzione di 7,0 g <i>(per 40 ml)/</i> <i>Average values for portion of 7,0 g</i> <i>(for 40 ml)</i>
Energia/Energy	1177 kJ	82 kJ
	281 kcal	20 kcal
Grassi/Fat	15 g	1,05 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,0 g	0,0 g
Carboidrati/Carbohydrate	28 g	2 g
di cui zuccheri/of which sugars	0,0 g	0,0 g
Fibre/Fibre	0,0 g	0,0 g
Proteine/Protein	4,2 g	0,3 g
Sale/Salt	0,0 g	0,0 g
Confezionato e distribuito	Confezionato e distribuito da San Demetrio S.r.l. S.P. 374 Km 5 Specchia (Le)	

Copia conforme all'originale, valida anche se non firmata.

SAN DEMETRIO SRL
Controllo Qualità

INFORMAZIONI COMMERCIALI PRODOTTO

Codice articolo	SDP 11441	
Codice EAN	8033123249010	
T.M.C. - Termine minimo di conservazione (vita totale del prodotto dalla data di produzione)	2 anni	
Tipo di confezione (busta, astuccio, flacone, bottiglia, etc.)	Astuccio da 18 cialde	
Peso netto prodotto (g/ml)	126,0	
Dimensioni confezione	<i>Altezza</i>	19 cm
	<i>Larghezza</i>	10 cm
	<i>Profondità</i>	10 cm

Immagine del prodotto



INFORMAZIONI COLLO

Numero confezioni per collo (pezzatura)	6	
Dimensioni collo	<i>Altezza</i>	20 cm
	<i>Larghezza</i>	21 cm
	<i>Profondità</i>	31 cm
Peso lordo collo (Kg)	0,94	
Peso netto collo (Kg)	0,65	

INFORMAZIONI PALLET

Colli per strato	12
Strati per pallet	13
Totale colli per pallet	156

INFORMAZIONI GENERALI DEL PRODOTTO

Odore: avvolgente
Sapore: intenso
Indicazioni: il caffè al gusto cioccolato, dal gusto intenso e dal profumo avvolgente, è il risultato del classico caffè unito all'aroma del cioccolato.